

STANDARD

Prodotto: SEMOLA DI FRUMENTO DURO “CALIBRATA GROSSA”-codice interno SEC

Descrizione: prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del frumento duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Imballo: il prodotto può essere venduto alla rinfusa o in sacchi carta da - 25 kg.

Caratteristiche chimiche				
PARAMETRO ANALITICO	VALORE DI RIFERIMENTO	TOLLERANZA	METODI DI ANALISI	
Umidità	14,50 %	massimo	D.M. 27/05/85	
Ceneri s/s	0,88%	massimo	D.M. 21/09/67	
Proteine (N x 5,7) s/s	12%	minimo	D.M. 23/07/94	
Glutine umido	28%	minimo	ICC 155	
Glutine s/s	11%	minimo	ICC 155	
Indice di glutine	40	minimo	ICC 155	
Filth test (frammenti/50 gr)	35	+/- 15	AOAC N. 969.41	
Residui di antiparassitari (mg/Kg)	Limiti di legge		Laboratorio esterno	
Micotossine (ppb)	Limiti di legge		Laboratorio esterno	
Metalli pesanti, Pb e Cd (mg/Kg)	Limiti di legge		Laboratorio esterno	
Presenza Allergeni				
Soia, Senape, Lupino		Tracce	Laboratorio esterno	
Caratteristiche fisiche				
Colore	+b 25	minimo	Minolta CR 300	
Granulometria	RV 500 m1,5%	massimo	Setacciatura MLI Buhler	
	RV 300 m 50%	massimo	Setacciatura MLI Buhler	
	PV 132 m 10%	massimo	Setacciatura MLI Buhler	
Puntatura nera	10dmq	massimo	Tal quale	
Puntatura cruscale	100dmq	massimo	Tal quale	
Caratteristiche microbiologiche				
Carica batterica totale (UFC/gr)	100.000	massimo	PETRIFILM	
Muffe (UFC/gr)	1500	massimo	PETRIFILM	
Lieviti (UFC/gr)	1500	massimo	PETRIFILM	
Coliformi totali (UFC/gr)	1500	massimo	PETRIFILM	
Escherichia coli (UFC/gr)	Assente		PETRIFILM	
Salmonella/25 gr	Assente		RAPIDA APP. AOAC	
Caratteristiche nutrizionali calcolati per 100gr di prodotto				
		kJ	kcal	
Valore energetico	1494/352	1494	352,5	kJ/kcal
Grassi	1,5	55,5	13,5	g
di cui saturi	0,3			g
Carboidrati	71	1207	284	g
di cui zuccheri	0,3			g
Fibre	3,5	28	7	g
Proteine	12	204	48	g
Sale	0			g